



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU SAINT-AUBIN LA COSTE AOC Bergerac - Rouge



SITUATION

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

PRÉSENTATION

Ce Château, idéalement situé sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, offre un vin de plaisir, élégant et authentique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (températures contrôlées, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage sous bois de 20% de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 15%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge intense. Nez expressif sur des notes de fruits mûrs, amyliques, vanillé. Bouche ronde et de belle densité. Vin charmeur, rond sur un profil plutôt moderne.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.